



**VILLABONIN**  
CLUB & DINNER

**DOMENICA 31 DICEMBRE**

**IL CAPODANNO**

**2024**

**NEW YEAR'S EVE**

**PREPARATI A UN CAPODANNO STRAORDINARIO  
CON LA NOSTRA PROPOSTA ESCLUSIVA,  
CREATA PER REGALARTI UN'ESPERIENZA  
UNICA E INDIMENTICABILE!**



VILLA BONIN CLUB & RESTAURANT TI ACCOGLIE PER  
L'APPUNTAMENTO PIU' ESCLUSIVO E ATTESO DELL'ANNO,  
IL CAPODANNO 2024!

DINNER LIVE SHOW  
**LUCA B**

MAIN ROOM

**ANDREA BOZZI • GM VERONESE • MC CIRE**

SPECIAL GUEST

**SAMUELE  
BRIGNOCCOLO**

EL CIELO

**Enamore**

LA BARCHESSA

**STAR 70  
80**

20:00 APERTURA INGRESSO CENA CON APERITIVO DI BENVENUTO  
20:30 INIZIO "CENA DI GALA" E "CENONE ITALIAN STYLE"  
22:30 APERTURA DISCOTECA CON INTRATTENIMENTO MUSICALE E LIVE  
00:00 BUON 2024, BRINDISI E BUFFET DI DOLCI.

FINO ALL'ALBA UN EVENTO INCREDIBILE: NELLE TRE SALE LA "MAIN ROOM", LA "BARCHESSA" E "EL CIELO WINTER ROOM" SIAMO PRONTI A STUPIRTI CON LE SCENOGRAFIE, L'ANIMAZIONE E LE MUSICHE DALLA HOUSE ALLA COMMERCIALE, CON I RICORDI DEGLI ANNI '70 '80 '90, LE SELEZIONI REGGAETON, ELECTRO LATINO E LA FESTA ITALIANA. DURANTE LA NOTTATA GRANDE BUFFET E COLAZIONE PER TUTTI!





# **CENONE DI GALA**

## **APERITIVO DI BENVENUTO**

“TERRE DI CASTELNOVO” CUVÉE BLANC DE BLANC EXTRA DRY – VENETO,  
COCKTAIL ANALCOLICI, FINGER FOOD ASSORTITI CON GAMBERETTI IN SALSA COCKTAIL,  
POLPETTINE DI MANZO ALLA PAPRIKA E ROSMARINO, CHIPS DI POLLO FRITTO,  
PEPERONCINI RIPIENI AL TONNO, ARROSTICINI DI POLLO, MINI CAPRESE, BACCALÀ  
MANTECATO CON CIALDA DI CARASAU, INSALATINA DI MARE CON OLIVE TAGGIASCHE,  
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO CON SPUMA DI PHILADELPHIA, SALATINI DI PASTA  
SFOGLIA MISTI AL FORNO, FRITTI MISTI, TAGLIERE DI AFFETTATI, SCAGLIE DI PARMIGIANO  
E OLIVE GIGANTI DI CERIGNOLA

## **MENU SERVITO AL TAVOLO**

CANNOLO DI PASTA FRESCA AI FRUTTI DI MARE SU CLOROFILLA AL BASILICO,  
POMODORINI CONFIT E POLVERE DI OLIVE NERE DISIDRATATE  
BURRATINA FUMÈ SU PADELLATA DI PORCINI, CULATELLO D.O.P.  
E CIALDA DI PANE ALLE ERBETTE PROVENZALI

RISOTTO CARNAROLI “GRAN RISERVA” ALLO ZAFFERANO, GUANCIALE CROCCANTE  
E RIDUZIONE ALL'AMARONE

RAVIOLI CON CAPESANTE E GAMBERI SPADELLATI AL BURRO AROMATIZZATO  
ALL'ARANCIA SU VELLUTATA DI POMODORO SAN MARZANO

GHIACCIATA AL MELOGRANO E GIN MARE

FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO, BRUNOISE DI VERDURINE  
E LENTICCHIE DEL BUON AUSPICIO

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, COULIS AL LAMPONE E PISTACCHIO CARAMELLATO  
SU BISCUIT SALATO

PICCOLA PASTICCERIA E FRUTTA DI STAGIONE AL CENTRO TAVOLA

“TORRE DEI VESCOVI” SOAVE DOC – VENETO  
“TORRE DEI VESCOVI” CABERNET SAUVIGNON DOC – VENETO  
ACQUA MINERALE NATURALE "PANNA" E FRIZZANTE "SAN PELLEGRINO"  
CAFFÈ SEGAFREDO SELEZIONE

**ORE 00.00**

BRINDISI CON FRANCIACORTA BLANC DOCG "CONTADI CASTALDI" – LOMBARDIA





## **CENONE ITALIAN STYLE**

### **APERITIVO DI BENVENUTO**

“TERRE DI CASTELNOVO” CUVÉE BLANC DE BLANC EXTRA DRY – VENETO,  
COCKTAIL ANALCOLICI, FINGER FOOD ASSORTITI CON GAMBERETTI IN SALSA COCKTAIL,  
POLPETTINE DI MANZO ALLA PAPRIKA E ROSMARINO, CHIPS DI POLLO FRITTO,  
PEPERONCINI RIPIENI AL TONNO, ARROSTICINI DI POLLO, MINI CAPRESE, BACCALÀ  
MANTECATO CON CIALDA DI CARASAU, INSALATINA DI MARE CON OLIVE TAGGIASCHE,  
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO CON SPUMA DI PHILADELPHIA, SALATINI DI PASTA  
SFOGLIA MISTI AL FORNO, FRITTI MISTI, TAGLIERE DI AFFETTATI, SCAGLIE DI PARMIGIANO  
E OLIVE GIGANTI DI CERIGNOLA

### **MENU SERVITO AL TAVOLO**

SELEZIONE DI SALUMI TIPICI: SOPRESSA VENETA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA,  
SPECK DI SAURIS

SELEZIONE DI FORMAGGI TIPICI: ASIAGO DI MALGA, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P,  
BURRATA PUGLIESE AFFUMICATA  
SCHIACCIATINE, FOCACCIA AL ROSMARINO E PANE CARASAU

LASAGNETTA ALLA BOLOGNESE  
RAVIOLI CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E BASILICO

GRAN SELEZIONE DI PIZZE ARTIGIANALI AL TAGLIERE

PANDORO DELLA TRADIZIONE CON CREMOSA AL MASCARPONE

FRUTTA A CENTRO TAVOLA

BIRRA BIONDA RISERVA "BAFFO MORETTI" IN CARAFFA  
VALPOLICELLA DOC – “TERRE DI CASTELNUOVO” VENETO  
ACQUA MINERALE NATURALE "PANNA" E FRIZZANTE "SAN PELLEGRINO"  
CAFFÈ SEGAFREDO SELEZIONE

**ORE 00.00**

BRINDISI CON PROSECCO “TORRE DEI VESCOVI” EXTRA DRY DOC – VENETO





## CENONE DI GALA

PRENOTAZIONE **DOPO IL 25.12** • UOMO 110€ / DONNA 90€  
PRENOTAZIONE **DOPO IL 25.12** • UOMO 110€ / DONNA 110€

## CENONE ITALIAN STYLE

PRENOTAZIONE **DOPO IL 25.12** • UOMO 85€ / DONNA 75€  
PRENOTAZIONE **DOPO IL 25.12** • UOMO 100€ / DONNA 90€

## LA NOTTE DI VILLA BONIN

Dalle ore 22:30 comprensivo di ingresso in discoteca e brindisi di mezzanotte

**LAST RELEASE / ENTRO LE 24:00 DEL 30 DICEMBRE**

### INGRESSO DISCOTECA IN PREVENDITA

COMPENSIVO DI 1 CONSUMAZIONE

UOMO 26€ / DONNA 22€

**ACQUISTA ONLINE**

### INGRESSO DISCOTECA IN SERATA

COMPENSIVO DI 1 CONSUMAZIONE

UOMO 28€ / DONNA 24€





**HOTEL CONVENZIONATO**



**AC HOTEL VICENZA  
INFO E PRENOTAZIONI 0444 523611  
104€ CAMERA DOPPIA STANDARD  
INCLUSO BREAKFAST A BUFFET FINO ALLE ORE 12:00  
LATE CHECKOUT ENTRO LE ORE 15:00**





**VILLABONIN**  
CLUB & DINNER

**PER INFORMAZIONI,  
PRENOTAZIONE CENE  
E TAVOLI DOPOCENA  
393 0123 393**

**WWW.VILLABONIN.IT  
INFO@VILLABONIN.IT**

**VIA DEL COMMERCIO 49,  
VICENZA (FRONTE FIERA)**